

# Glasspinnar med tropisk frukt och Amarula.

Vackra och goda glasspinnar med tropiska frukter.



4

Desserter

## Ingredienser:

1 vaniljstång

125 ml Amarula

250 ml naturell grekisk yoghurt

en kopp full med färsk frukt - bitar av papaya, ananas, plommon och passionsfrukt

Färska kryddor - mynta, timjan och blommor från örter

## Gör så här:

1. Skölj frukten och örtekryddorna. Skär frukten i mindre bitar.
2. Skrapa ur vaniljkornen ur vaniljstången.
3. Blanda Amarula med vaniljen och grekisk yoghurt.
4. Lägg den färska frukten och örterna i dina glasspinne-formar.
5. Häll yoghurtblandningen i formarna och var noga med att fylla alla tomrum kring frukterna.
6. Sätt in i frysen och låt stå över natten eller tills de är helt frusna.
7. Ta ut glasspinnarna ur frysen några minuter innan de ska serveras så blir det lättare att få ur dem ur formarna.



Spara i lista

## Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

---

Amarula Cream har en krämig, mycket söt smak med generösa toner av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola. Kan drickas som avec, som ingrediens i kalla och varma drinkar eller i bakverk.

### Se också



### Amarula Colada

Vi har gjort en läcker variant av den somriga drinken Piña Colada med den gräddiga likören Amarula från Sydafrika.

[Läs mer](#)

---



## Somrig och svalkande sangriaglass.

Linnéas sangriaglassar är något som du bara måste prova att göra i sommar!

[Läs mer](#)

---



## Amarula Tropical Raspberry.

Den här tropiska drinken har fruktiga smaker av hallon, ananas, lime och kokos som gifter sig fint.

[Läs mer](#)

---



## Bubblande sangria på burk från Gozy.

Nu lanseras en mousserande rosésangria med smak av citrus och röda bär. Säljs på aluminumburk - praktiskt till sommarens utflykter och festligheter.

**Läs mer**

---

Utskrift